

Č Č H

ČASOPIS ČESKÝCH HOUBAŘŮ

Č. MYKOLOGICKÝ SBORNÍK

ACTA SOCIETATIS MYCOLOGICAE

Vydává a řídí Dr. F. Smotlacha

Vychází za podpory ministerstva školství a národní osvěty
a hl. města Prahy

Praha, v září roku 1940

ČESKÁ MYKOLOGICKÁ SPOLEČNOST V PRAZE

ČÍSLO 1-2

ROČNÍK XX

Tiskem Otakara Stivína v Praze II, Vojtěšská ul. č. 6.

Zahrádky. Všichni čtenáři posílejte zprávy a krátké články z oboru hub v zahradách a z oboru pěstění zahrad a zahrádek všeho druhu.

Staňte se odběrateli ČČH, který je učebnicí hub a mykologie. Všichni trvalí odběratelé ČČH stali se časem znalci hub. Odeberte si staré ročníky ČČH. Odeberte si všichni jeho knihovnu.

Má každý náš čtenář celou knihovnu čes. mykologického sborníku? Bez ní nemůže dobře v houbařství pracovat!

Všichni pošlete zajímavé zprávičky, články, příhody, anekdoty atd. o houbách a houbařích, o kuchyni houbařské, pěstování hub atd.

Všichni čtenáři ČČH získejte mu nové odběratele, abychom jej mohli udržeti. Pošlete adresy.

Houbařství je i součástí biologické výchovné a tělovýchovné metody Dra F. Smotlachy. Žádejte Smotlachův „Úvod do biologické metody tělesné výchovy“, II. vydání (I. rozebráno). Ten Vás seznámí se všemi důležitými otázkami tělesné výchovy z hlediska vědy.

Povinnost čtenářů a odběratelů ČČH. Všechny své čtenáře, odběratele a spolupracovníky žádáme, aby „Čes. mykologickému sborníku“ získali nové odběratele. V dnešní zlé době jen tato pomoc našich přátel může náš list uchránit od zániku, jemuž propadla většina vědeckých listů. Čes. mykol. společnost i Čes. mykol. sborník doufají, že všichni naši čtenáři, odběratelé i spolupracovníci vykonají tuto svou národní povinnost a získají nám nové předplatitele. Kdo v tom vykoná nejvíce? Kdo prospěje ČČH? Upozorněte i na knihovnu ČČH.

Staňte se všichni členy Čes. mykologické společnosti, staňte se odběrateli ČČH.

Rodiče, učitele a profesory upozorňujeme na odborový a vědecký časopis „*Nová tělesná výchova*“, vydávaný a řízený Dr. F. Smotlachou. Bez něho nemůžete dnes vést výchovu svých dětí a žactva.

Učitelé, profesoři a všichni, kteří se zajímáte o výchovu dítěte a zvláště o výchovu tělesnou, odebírejte (žádejte na ukázkou) Smotlachovu revui „Novou tělesnou výchovu“ a „Knihovnu nové tělesné výchovy“ (dosud vyšlo 32 svazků).

Činnost České mykologické společnosti děje se po celém Protektorátě a zvláště v Praze i houbařskými kursy, přednáškami, vycházkami na houby a bezplatnou poradnou houbařskou, kterou od roku 1910 (tedy 30 let), řídí předseda společnosti Dr. Fr. Smotlacha, Praha II., Černá 7a.

Smotlachův „Úvod do biologické metody“, vychází (tiskne se) právě pod názvem „Vědecké základy tělesné výchovy“. Obsahuje mezi jiným i nové původní řešení otázky, jak vzniká krátkozrakost a jak ji zabránit. Je to výsledek badatelské a vědecké práce Smotlachovy 30 let.

Dr. Fr. Smotlacha:

Jak jsou naše výstavy hub uspořádány.

Výstavy hub ČCH a ČMS mají vždy základ vědecký, který je zřejmý z uspořádání a rozdělení výstavy.

Katalogem výstavy je vědecká kniha: Smotlacha: „Přehled hub“, kde jsou houby uvedeny podle stručného přehledu podřádů, čeledí, podčeledí, rodů a druhů. V celku je uvedeno v „Přehledu hub“ 175 rodů velkých hub, a 1000 druhů, které přicházejí na výstavě. Na každém talíři s houbami je vědecké jméno houby rodové a druhové, při čemž rody a čeledě postupují na výstavě za sebou podle „Přehledu hub“.



Obr. 1. Skupinka *hřibu borového* (*B. pinicola* V.). Foto K. Liebl. Archiv ČCH.

Převahu mezi houbami na výstavě mají houby *rouškaté* (*Hymenomycetes*) — viz „Přehled hub“, mezi nimiž zvláštní důraz klade se na houby *hřibovité*, *chorošovité*, *holubinky* a *mléčníky* či *ryzce*. Také *muchomůrky*, *bedly*, *čirůvky* mají své stoly. Zcela malou část výstavy tvoří houby *rosolovité*, *břichatkaté* a houby *vřeckaté*. To je také jejich správný poměr v přírodě i v životě člověka.

Většinu výstavy hub tvoří houby *čerstvé*, které se obměňují pokud možno nejméně dvakrát za týden. Tak vystřídá se tu za měsíc září na 800—1000 druhů, včetně jistěho počtu hub sušených a konzervovaných (houby *jarní*, *chorošovité*, *hvězdice* a p.). Proto většina pražských zájemců navštěvuje výstavu několikrát, ba, někteří zajíždějí každou neděli z venkova.

V každé naší výstavě snažíme se opatřit všechny naše *nebezpečné houby jedovaté*; *muchomůrku zelenou* (*Amanita viridis* Pers.), *muchomůrku bílou* (*Am. alba* Sm., vi-

rosa Fr., verna Bull.) a závojenku olovovou (Entoloma lividum Bull.).

Také o satan (B. satanas Lenz) a ostatní druhy mírněji jedovaté, podezřelé, hořké a p. se staráme, abychom je měli na výstavě. Ovšem mnohdy se nepodaří některou v některý čas pro výstavu opatřit, proto je nejlépe, když se chodí na výstavu několikrát. To platí ostatně i o zvláštnostech houbařských, jež mají obyčejně jen krátké trvání (3—7 dní!).

Vstupné výstavy jest stanoveno nepatrné (režijní), aby každý opravdový zájemce mohl výstavu navštívit několikrát. (Přijďte každý týden nejméně dvakrát!)

Všeobecně vzato, jsou na výstavě obsaženy houby z celého Protektorátu, neboť členové ČMS a čtenáři ČČH dovažejí a posílají houby na naši výstavu z Čech i Moravy.

Nejvíce a nejzajímavějších však jest z Královéhradecka a Chlumecka, odkud je každoročně opatřuje předseda ČMS, t. j. autor této stati. Mnoho je hub na výstavě také z okolí pražského, kde přispívají všichni naši přátelé, členové a čtenáři ČČH. Každoročně děkuje ČMS 50—60 spolupracovníkům, kteří přinesli nejvíce a nejzajímavějších hub na výstavu.

Přineste také nějaké!

*

Jak používáme katalogu výstavy, resp. Smotlachova „Přehledu hub“. Na každém lístku (na talířku s houbami) se jménem houby je označena také číslice (zlomek), označující rod a druh houby. Na př.: Př. h. 37/3 značí 37. rod, t. j. ryzec a 3. druh, t. j. jedlový a p.

Ing. V. Sak:

Proč je naše výstava jubilejní.

Letošní (1940) výstava hub jedlých a jedovatých České mykologické společnosti a Časopisu českých houbařů v Praze je jubilejní, neboť je přímým pokračováním prvních dvou třídních pražských výstav hub, které dr. Frant. Smotlacha uspořádal v druhé polovině v září roku 1910 v Praze (první v karlínské radnici, druhou v Nár. domě vinohradském). Dr. Smotlachovi tehdy pomáhal Kruh (kroužek) českých houbařů, jehož pokračováním je Česká mykologická společnost a který se po jeho prvních dvou houbařských kursech a výstavách (na konci srpna a na začátku září 1940) v Č. Brodě konaných, kolem něho se skupil (nejdříve to byli četní přátelé hub z Čes. Brodu, z nichž nedávno zemřel red. Miškovský. Stále spolupracuje Jar. Sýkora, vr. spr. tamní nemocnice) a mnoho uči-

telů z okolí Čes. Brodu, na př. učitelská rodina Moravců z Poříčan (otec, syn, dcery), řed. škol Walter, pak se přidala Praha (prof. Cmíral, Dr. Oktávec, Zvára, pí. Zvěřinová a j.).



Obr. 2. *Hřib medovýtrusný* (*B. porphyrosporus* Fr.). Jedlý. Foto Smotlacha. Archiv ČCH.

První výstavou hub dra Smotlachy nebyla velká výstava, nýbrž menší výstavka, kterou uspořádal v Českém Brodě na ukončení svého kursu pro hry mládeže pro učitelstvo tamního okresu na konci srpna 1910. Tehdy byl mezi učitelstvem velký zájem o houby a sami dra Smotlachu požádali o přednášku a vycházku na houby, při čemž dr. Smotlacha pořídil i malou výstavku důležitějších hub hřibovitých a jedlých (i jedovatých) vůbec. Dnes se z této malé Smotlachovy hubné výstavky z r. 1910 vyvinuly velké naše mykologické výstavy, které se konají každoročně a trvají až 7 týdnů (jako r. 1938). Ty ukazují při stálé výměně 800—1000 druhů hub za účasti 10—20.000 osob. Sem patří i naše houbařská expozice na výstavách jiných (jako r. 1931 na výstavě tělesné výchovy v Pardubicích, kde prošlo houbařskou výstavu na 100.000 návštěvníků), každoročně v květnu na hospodářské výstavě v Praze (kde bylo na př. letos na naší výstavě jarních hub na 200.000 osob) atd.

K těmto hlavním výstavám ČMS sdružují se i naše expozice na výstavách krajinských (na př. Slaný, Benešov, Náchod), četné samostatné výstavy a výstavky v místech venkovských), Hradec Král., Nový Hradec Král., Plzeň,

Kladno, Čes. Budějovice, Kutná Hora, Černý Kostelec, Náchod, Beroun atd.), jež od r. 1910 uspořádal dr. Smotlacha a jeho spolupracovníci. Celkem do roku 1940 bylo takovýchto výstav ČMS přes 120 a Smotlachových (počítaje onu první malou výstavku v Čes. Brodě z roku 1910) právě 100.

Tedy letošní výstava je, jakožto stá výstava dra Smotlacha, také jeho výstavou jubilejní. Kdežto účast na podzimních výstavách pražských do r. 1939 třeba odhadnouti na 400.000 osob, zúčastnilo se všech výstav ČMS, když připočteme letošní jarní výstavu, na 2 miliony lidí.

Vedle jubilea výstavního, slaví Česká mykologická společnost a dr. Smotlacha letos i jubileum houbařských kursů a přednášek, jež začaly rovněž před 30 lety r. 1910 a jichž sám dr. Smotlacha vykonal do dneška jistě na 1000 (ročně 30—40). Vedle toho pracuje tu i řada pracovníků dalších.

Před 30 lety začaly i houbařské vycházky ČMS, vedené postupem let pp. Smotlachou, Sakem, Havlenou a Vackem (ročně koná se jich na 40) a houbařská bezplatná poradna, s níž začal dr. Smotlacha rovněž r. 1910. Do dnešního dne bylo v ní určeno přes 30.000 dopisů a zásilek hub a odepsáno na 20.000 dopisů. Také orgán ČMS, Časopis českých houbařů, slaví letos jubileum (dvacetilet) a vchází do svého XX. ročníku.

Vivat, floreat, cresceat!

Dr. Fr. Smotlacha:

Úkol a význam houbařských výstav ČMS a ČČH.

Úkol a význam pražských výstav České mykologické společnosti a časopisu Českých houbařů jest mnohonásobný.

1. Chceme jimi naučiti pražské obecnstvo a hosty, z celého protektorátu znát všechny důležitější houby u nás rostoucí a zvýšiti tak sběr hub jedlých, cenných, dosud většinou pomíjejících, čili zachrániti miliony korun, které každoročně hnijí v podobě jedlých, dosud nespotřebovaných hub v našich lesích. To je ovšem i úkolem celé ostatní práce ČMS (houbařské kursy, přednášky, vycházky atd.) a úkolem ČČH. A tohoto úkolu jistě dosahujeme!

Také bezplatná houbařská poradna ČMS a ČČH má tento úkol a význam. Zde pomáhá i celá „Knihovna časopisu českých houbařů“ a zvláště náš „Přehled hub“.



Obr. 3. Zrůda *hříbu obecného* (*B. bulbosus* Sch.). Foto Smotlacha.
Archiv ČCH.

2. Ze stejných důvodů ukazovány jsou na výstavách ČMS a ČCH i naše houby jedovaté a podezřelé, neboť jen jejich dobrou znalostí vyvarujeme se otravám houbami, jež právě nejvíce brání většímu sběru hub u nás. Zde ovšem rovněž pomáhají články a obrazy v ČCH a zejména naše knížky: Smotlacha: „Jedovaté houby“ a „Otravy houbami“ a jak jim zabrániti.

3. Poučiti lid, jakým způsobem houby sbírat, jak je k jídlu připravovati, nakládati atd. Zde se uplatňuje letos výstava hoteliérů na podzimních veletrzích a moje knížka: Smotlacha: „Houby v kuchyni“, kde se zejména poznává význam hub pro zdravou a biologickou stravu člověka.

4. Konečně je tu i účel vědecký, t. j. lepší poznání hub u nás rostoucích po stránce jejich počtu a jejich života. Zde pomáhají výstavy svým každoročním přehledem hub, který je obsažen právě v knížce: Smotlacha: „Přehled hub“. Mimo to zde pomáhá i „Knihovna časopisu českých houbařů“ svými knihami a separáty.

Výstavy naše jsou i důležitým dokladem o houbách u nás rostoucích. Během 100 výstav, které jsem uspořádal, shlédli jsem již přes 2000 druhů našich hub.



Obr. 4. Kozák březový (*B. scaber* Bull.). Jedlý. Archiv ČCH.

Dr. Smotlacha:

Houby pomíjené, které doporučujeme sbírat.

Náš článek je určen nejen pro naše čtenáře venkovské, nýbrž zejména také pro návštěvníky našich výstav, kteří mohou houby zde uvedené spatřiti na výstavách ČMS.

Ve svém „Přehledu hub“, jejich podřádů, čeledí a rodů uvedl jsem několik set jedlých hub, které se sbírají nebo mají sbíratí a s nimi ovšem houby jedovaté a podezřelé. Zde chci učiniti výběr z těchto hub, t. j. vybrati z nich ty druhy, které jsou jedlé, chutné a pro výživu člověka hodnotné a přes to však se nesbírají, nebo jen zcela málo.

Jednou z takových hub jest lošák bílý (*Hydnum repandum* L.), který v létě a na podzim v celých pruzích roste v našich lesích. Na průřezu se sice oranžově barví, ale jinak jest jedlý. Z daleka upozorňuje na sebe ryšavou, cihlově okrovou nebo i docela někdy bělavě pleťovou barvou. Dužnina jest křehká. Na spodu klobouku jsou křehké,

měkké ostny. Chuť je sice zahořklá, ale houba se dá upotřebiti různým způsobem v naší kuchyni. Daleko více se sbírá známější lošák jelení, zvaný také jelenice, srnky čili koroptvičky (*H. imbricatum* L.). Tato houba jest od dávna sice známa jako jedlá a jest dovoleno dokonce ji prodávati i na trzích, ale přes to bývá většinou pomíjena, ačkoliv je chutná, vonná a dobře se hodí ke kuchyňské potřebě.



Obr. 5. *Kustřebka oranžová* (*Peziza aurantia* W.). Jedlá. Foto B. Němec. Archiv ČCH.

Mezi houbami *chorošovitými* je to zmíněný již choroš šupinatý (*Polyporus squamosus* H.), rostoucí u nás od jara do zimy po deštích na pařezech a starých kmenech některých listnatých stromů. Dužnina jeho je chutná a voní po okurkách a je zcela požitelná.

Mezi *hříbovitými* upozorňujeme na klouzek kravský (*B. bovinus* L.), ve spoustách na podzim u nás rostoucí, který jen proto se neupotřebuje, že v jeho době roste mnoho hub jiných, které jsou výše ceněny. Na tento druh nemělo by se zapomínat, stejně jako na oranžový nebo zlato-

žlutý klouzek sličný (*B. elegans* Sch.), rostoucí pod modřínem. Více „berme“ i strakoše (*B. variegatus* S.).

Stejně měl by se větší mírou sbírat pod modřínem rostoucí šupinatý loupák (hřib) dutonohý (*B. cavipes* P.) se žlutou, neproměnlivou dužninou. O modřácích mluvil jsem již vpředu podrobněji.

Z *lišek* doporučujeme sbírat lišku mokřadní, (*C. lutescens* P.), oranžově žlutou neb cihlově červenou, rostoucí na lesních bažinách v rašeliníku. Podobně sbírejme více lišku trubkovitou (*C. tubaeformis* Bull.) a šedavou lišku nalévkovitou (*C. infundibuliformis* Scop.).

Z *plžatek* věnujeme větší pozornost krásné bílé plžatce bělostné (*L. eburneum* B.), plžatce zardělé (*L. pudorinum* Fr.), holubinkové (*L. russula* Sch.), dále pozdě na podzim pod modříny rostoucí žluté plžatce modřínové (*L. lucorum* K.) - plžatce pomrazce (*L. vitellum* AS.).



Obr. 6. *Hliva ústříčná* (*Pleurotus ostreatus* Jacq.). Jedlá. Foto J. Sýkora. Archiv ČCH.

Ze *slizáků* doporučujeme více sbírat slizák slizký (*G. viscidus* L.) a slizák mazlavý (*G. glutinosus* Sch.). Oba hodi se do všech jídel a zvláště též k naložení do octa.

Ryzce čili *mléčníky* měli bychom větší měrou dávat do octa a případně jako Rusové nakládat „na kyselo“. Sem patří i některé palčivé druhy mléčníků. Totéž platí o holubince mírné (*R. delica* Fr.). K většímu sběru k jídlu za čerstva doporučujeme holubinku černající (*R. nigricans* Fr.), holubinku osmahlou (*R. adusta* Pers.), mandlovou (*R. vesca* R.), namodralou (*cyanoxantha* Sch.), holubinku kolčaví (*R. mustelina* Fr.), holubinku bukovku (*R. hete-*

rophylla Fr.), holubinku trávozelenou (R. graminicolor Sec.), dále holubinku doupňákovou či šedou (R. palumbina Qu.) atd.

Výše uvedené holubinky mají lupeny bílé nebo bělavé. Žlutými lupeny se vyznačuje rovněž doporučená veliká holubinka olivová (R. olivacea Sch.), kožolupenná (R. alutacea Pers.). Holubinek zvláště sladkých a chutných nemusí se nikdo bát. Avšak ani holubinky hořké a palčivé nejsou jedovaté.

Ze *špiček* znovu upozorňujeme na špičku obecnou (M. oreades B.), vydatné jsou *hníky* čili *hnojníky* a to hník obecný (C. porcellanus Sch.), rostoucí na podzim všude na trávnících, zvláště též v pražských parcích. Chutná v polévce jako žampion. U vod na pařezech vrbových, zejména v okolí pražském roste hník inkoustový (C. atrotomentosus B.), všude v pražských i jiných parcích hník třpytivý (C. micaceus B.).

Z *bělovýtrusných hub čirůvkovitých* sbíráme hlívu ústříčnou (P. ostreatus J.), z penízovek důležitá je penízovka hustolistá (C. dryophilla AB.), máslová (C. butyracea Bull.), kuželová (C. asema Fr.). Pod duby roste chutná penízovka vřetenonohá (C. fusipes Bull.). Jedlá je také v zimním období rostoucí penízovka sametonohá (C. velutipes C.) a j. Ze strmělek doporučujeme především mlženku (C. nebularis B.), strmělku nálevkovitou (C. infundibuliformis Sch.). Mezi čirůvkami dobře se uplatňuje a všude se sbírá havelka čili černocho (P. portentosum Fr.), šedivka či pozemka (Tr. terreum Sch.). S ní sbírejme více i čirůvku stříbřitou (T. argyraceum B.). Mezi čirůvkami je vůbec mnoho jedlých druhů, jichž sběr třeba zvýšiti. Tak sem patří i čirůvka červenožlutá neboli šafránka (Tr. rutilans Sch.). Na lukách tvoří kruhy čirůvka světlá (Tr. sudum Fr.), doporučujeme také ze sadů a hájů v kruzích rostoucí čirůvku dvoubarvou (Tr. bicolor Sch.) a podobnou nahou (T. nudum Bull.) z okrajů lesa.

Dále doporučujeme václavku obecnou (A. mellea V.) rostoucí u nás ve spoustách (pěstují si ji na pařezích v zahradě). Často však jest rovněž nevyužitá. Někdy jí shnije ještě dnes v lesích kolem Prahy na fůry. Z muchomůrek znovu připomínáme muchomůrku načervenalou čili růžovou (A. rubescens Fr.) a jí příbuznou muchomůrku šedou (A. spissa Fr.).

Z *bedel* hojná je v lesích chutná a jedlá, více a více našim lidem sbíraná bedla vysoká (L. procera Fr.). Také bedla třepivá (L. rhacodes Vitt.) je cenná.

Z *hub červenovýtrusných* nezapomeňme na sadovku, rostoucí na jaře pod švestkami, trnkami a pod. Z *hlínovýtrusných* na čechratku obecnou (P. involutus B.). Z reza-

vovýtrusných šupinovek větší měrou měla by se sbírat šupinovka šupinatá (*P. squarrosa* F. D.) a šupinovka raná (*Ph. praecox* Pers.).

Klobouk bez šupin má sluka (*P. caperata* Pers.), na kterou by rovněž nemělo být zapomínáno. Upozorňujeme také na četné pavučince, které jsou dosti chutné a nikdy ne jedovaté. V některých krajích některé dávno se již sbírají. V Kutné Hoře jsou známy na př. „vrzavky“. Pavučince vůbec, měly by býti větší měrou sbírány. Každý ze sběratelů hub, měl by některé vyzkoušet. Pak upozorňujeme na žampion lesní (*P. silvatica* Sch.), rostoucí nejen v našich lesích, nýbrž i na př. v pražských parcích. To jest rovněž chutná, dosud plně nedoceněná houba. V kraji, kde jest dosti pastvin, roste přehojně na sklonku jara a léta po deštích žampion obecný (*P. campestris* L.). Místy i on bývá pomíjen. Doporučujeme také třepenitku makovou (*H. capnoides* Fr.), vodomilnou (*H. hydrophillum* Bull.).



Obr. 7. *Václavka* (*Arm. mellea*). Jedlá. Foto B. Němec. Archiv ČCH.

Z dalších hub nezapomínejme na mladé pýchavky, které za čerstva jsou velmi chutné. Sem patří i pestřece, které ve velkém způsobují příznaky otravy, ale v malém jsou jako koření cennými houbami. Na jaře nám rostou smrže, které většinou se již u nás sbírají a ucháče (*Gyromitra*), mezi nimiž je jeden jedovatý. Jed odstraníme, jestliže spáříme hlavičku ucháče ve vařící vodě.

Tak jsme letmo prošli našimi houbami, zdůrazňující

sběr hub hodnotných, avšak dosud málo, zvláště v některých krajích, sbíraných. Jsou to houby většinou opakované již z dřívějšíka. Opakování však přispěje k tomu, abychom si těchto hub více všimli, abychom si jich více vážili a větší měrou je v lesích neb lukách sbírali. Nezapomeňme, že kromě těchto zvlášť dnes doporučených hub a hub, o nichž jsme v předu mluvili, jakožto o houbách většinou již známých a aspoň znalci sbíraných, (500 druhů v VI. třídách), vyrůstá v našich lesích na 500 ještě dalších druhů hub jedlých a cenných, avšak dosud rovněž nesbíraných, a proto zcela nevyužitých. Bylo by záhodno, aby všichni přátelé naší přírody, kteří chtějí přispět k jejímu hospodářskému využití, snažili se mezi svými přáteli upozorniti na toto bohatství hub v našich lesích, lukách, polích a sadech, kterého dosud nebylo upotřebeno a jak z uvedeného vidíme, ani nemůže býti nyní hned upotřebeno a využito, neboť je zde třeba jíti postupně a vybrati si z hub, které by se měly sbírat další druhy hodnotné a zvláště důležité, jak jsme právě my v této stati učinili.

Každý měl by se o to snažit, aby se u nás sbíralo pilněji než dosud; vždyť mnoho hub jest namnoze zcela pomíjených. Zvýšení sběr těchto hub znamená nejen zvýšení národního jmění, nýbrž i větší pracovní a průmyslovou a obchodní možnost pro nás.

Zd. Stach:

Houby léčivými rostlinami.

Léčivé účinky rostlin spočívají v obsahu chemických látek v rostlinách. Obsah chemických látek v rostlinách, jakostí i množstvím jest podmíněn různými vlivy a to způsobem života rostliny, poměry počebnými i půdními, jest závislý i na době roční a j. Houby se liší od ostatního rostlinstva jak svým životem, tak i chemickým složením, ani připomínají spíše živočichy než rostliny. Nerozkládají a neberou svoji potravu z látek nerostných, nýbrž z hotových již látek organických a proto chemismus hub jest zvláštní, odlišný od ostatních rostlin. V těle hub dějí se různé procesy (pochody) chemické, rychleji než v rostlinstvu vyšším, což pozorujeme nejlépe u některých hub rychlou měnou barvy dužniny na řezu a rychlým rozkladem těla. Houby produkuje ve větším množství chemické látky přivádějící okolní hmoty v rozklad; tyto látky se nazývají fermenty neb enzymy. Nacházíme je i u rostlin vyšších, ale v menší míře. V těle hub se shledáme s látkami, glykogenem, paraglykogenem a j., jsoucími výslovně látkami těla živočišného. V těle hub jsou obsaženy vedle látek organických i látky minerální, v krystalcích a p. Známé jsou v houbách obsažené i látky prudce jedovaté, které ovšem mohou býti i v určitých případech léky, rozumí se samo sebou, že po přesném prozkoušení. Ze zkušeností jest známo, že požívání hub prospívá lidem stíženým chorobami nervovými nebo jinými, jak později seznáme.

Houby tvoří velikou skupinu rostlinnou a řadí se k nim poltívky (Schizomycetes), kvasinky (Sachoromycetes), plísně (Phycomycetes) a j. I z těchto nižších hub jsou některé používány jako léky, nás však

zajímají dnes některé vyšší houby a to ze skupin hub vřeckatých (Ascomycetes) a stopkovýtusných (Basidiomycetes). Jsou to houby známější a upotřebované i v domácích a proto si všimneme látek v nich obsažených a jejich působení na zdraví lidské. Některé z nich jsou používány od dávna v lidovém lékařství, jiné i v lékařství vědeckém.

* Na starých kmenech černého bezu (*Sambucus nigra*), v létě i na podzim, roste u nás všude hojně bezovka ucho Jidášovo (*Auricularia sambucina* Mart.)* Plodnice přisedá úzkou částí spodku ke kmeni, jest s počátku pohárkovitá, později miskovitě rozložená, lupenitá, na kraji nepravidelnými záhyby laločnatá. Průměr plodnice jest 3—12 cm. Za živa jest plodnice barvy šedavě hnědé, za sucha černé. Spodek klobouku jest sametově chlupatý.

Plodnice se používají v lidovém lékařství jako obklady při očních zánětech.

Na starých opadálých větvích habrů, dubů a buků v lesích jest hojná od podzimu do jara rosolovka mozková *Tremella mesenterica* Schaeff). Plodnice jest tuho rosolovitá 2—4 cm v průměru, přirůstá ke kůře úzkým spodem a jest rozdělena v četné mozkovité laloky různého tvaru. Barvy jest jasně zlatově žluté a jest ojílná.

Plodnice obsahuje tremellin; lidové lékařství používá plodnic jako obkladů na zanícené oči a na ochromeniny.

Plodnice obou hub jsou pružné, obsahují hojnost vody a přiložené na tělo příjemně chladí. Chemické látky v nich obsažené nejsou chemicky dosud dobře známé svými účinky na organismus. Účinek obou hub jest chladivý, rovný účinku studeného obkladu, jest však pravděpodobno, že účinkují i některé látky v houbách obsažené na ústrojí nervové i tkaniva a to hlavně při používání hub jako obkladů na ochromeniny.

Na modřínkách, u nás zřídka ve východní části země, hlavně v Rusku (na *Sarin sibirica*) cizopasí choroš lékařský — *Polyporus officinalis* Fries). Hojně se vyskytá v zemích alpských, Maďarsku, Francii a j. Plodnice přirůstá stranou klobouku polokruhovitě podoby. Nahoře jest klobouk vyklenutý, na povrchu hrboletý, žlutavě, bělavě a hnědě pruhovaný. Masová vrstva vnitřní jest barvy bledě žluté. Plodnice dorůstá každým rokem a dosahuje váhy několika kilogramů.

Houba měla velkou úlohu již v lékařství staroegyptském, římském i arabském a perském. Avicena, Galen a j. nazývali houbu „*Āgarikon-rhixa*“, arabský lékař Ibn el Baithar uvádí ji pod jménem „*Garikum*“ a Abu Mansur „*Āghâriqûn*“, Turci nazývají houbu „*kâve*“. Houba platila za prostředek prudce počišťující. V druhé polovici 18. století si povšíml de Plaen, že houba má účinek protipotní, že užívání houby zamezuje přílišné pocení, oslabující lidi stížené tuberkulosou (úbytími). Počátkem 19. století stala se houba předmětem farmakologických studií, byla zkoušena chemicky na obsah látek. Různými badateli byla nalezena řada důležitých látek v houbě obsažených, majících léčivé účinky. Jsou to: kyselina agariková, pryskyřice zvané „*agarikoresiny*“ a to pryskyřice a, b, g a d, kyseliny jablečná, fumarová, jantarová, šfavelová a citronová, glukosa, cetylalkohol, cholesterol a j. Shledáno bylo, že protipotní účinek houby má původ v kys. agarikové, v agaricinu. Tak se stala houba drogou v moderní farmacii; z drogy se připravují preparáty, léky proti pocení souchotinářů. Preparáty ty se vyrábějí nejvíce v Německu.

*) Od přesného popisu celkové houby upouštím. Omezují se pouze na část houby, kterou vidíme (plodnici), dle níž můžeme houbu poznati. Tentýž popis bude i u hub ostatních.

Tytěz účinky protipotní má i u nás hojně rostoucí choroš libovonný — (*Polyporus suave olen s.*). Jest charakteristickou houbou vrbových kmenů, hlavně v zimě. Klobouk jest pravidelný, polokruhovitý, až 8 cm široký, na boku 4 cm tlustý, k ostrému okraji zvolna ztenčený. Jest měkký, pružný, barvy bílé, na povrchu bíle dlouze plstnatý. Ke kmeni přirůstá bokem.

Používá se v lidovém lékařství proti nočnímu pocení tuberkulosních. Bylo by záhodno věnovati tět ohojně rostoucí houbě u nás nyní pozornost! Obsahuje mimo jiné látky, kyselinu agarikovou.

Velice rozšířenou houbou na starých bucích byl v pohraničných horách u nás i po celé střední Evropě choroš troudivý (*Polyporus fomentarius L.*). Kruhaté, nepravidelně hrboлатé klobouky, bokem ke kmeni přirostlé, potažené hladkou, tvrdou, světle šedou korou dosahující až 80 cm v průměru a váhy i přes 5 kg. Vyskytuje se hojně v bukových lesích, zvláště na Slovensku, v Podkarpatské Rusi i v nítru Čech a na Moravě.

Houba bývala kdys drogou zvanou, Fungu igniarus (*stypticus, chirurgorum*). Houba bývala smáčena ve vodě, sušena a roztepávána v „hubku“, načež napájena železitou sloučeninou (roztokem *Ferri sesquichlorati*). Upotřebovala se k zastavování krve. Houba by zasloužila pozornosti jako technická pomůcka v zubním lékařství a byla by dobrým základem pro jodovou tinkturu v pevné formě i pro kys. tříslovou, k použití při poraněních. Byla by napuštěná jodovou tinkturou neb tříslem dobrou a vhodnou součástíkou turistických a skautských lékárníček i jiných. Napuštěná tříslem se mně často osvědčila. Hubka napuštěná ledkem se hodí k vypalování ran způsobených uštknutím hadím.

V lidovém lékařství se používá choroše krvavého (*Polyporus sanguinolentus Fr.*), rostoucího na trouchnivých kořenech vrb, jív a olší, jako prostředku stavícího krvácení vnitřní, kašláni krve. Plodnice jsou rozlité po podkladě, jsou ostře omezené, laločnaté, tlustě plstnaté. Barva plodnic za živa jest čistě bílá, při dotyku ihned krvavě červená. Za sucha jest plodnice špinavě hnědá. Účinek krev stavící spočívá v obsahu třísla. V Číně používají choroše zvaného „Chu-tau“ (*Polyporus anthelmisithicus*) jako prostředku proti hlístům, zároveň i jako svíravého léku.

V roce 1924 zjistil známý badatel v oboru hadích jedů, Phisalix, zároveň s badatelem Ferrim, že se jim zdařilo podkožně vstříknutým výtažkem žampionovým (*Psalliota campestris L.*) učiniti morče vzdorovité (immunní) proti jedu zmije. Objev ten nedošel však dosud praktického využití. Žampion — pečárka obecná — jest známá, chutná houba, rostoucí na pastvinách, cestách, silnicích, polích i v zahradách v místech, kam se dostal koňský trus a proto jmenuje také lid houby „kobylými bzdinkami“. Houba se též nazývá couralkou, cikánkou, uhelkou. Žampion se také pěstuje uměle ve sklepích a pařeništích. Plodnice houby jest bílá, u pěstovaných bývá klobouk nahnědlý, lístky pod kloboukem jsou z mládí růžové a kryté plachetkou. Houba obsahuje mimo bílkoviny, manit a j. látky, trecholosu.

Ozdoba našich lesů s vysokou bílou nohou a krásně červeným kloboukem se stopami po plachetce, v podobě bílých strupů, muchomůrka červená (*Amanita muscaria L.*) jest známou jedovatou houbou, používanou mistry k hubení much, odkud i její české jméno. Houba obsahuje některé účinné látky a to: cholin zvaný též amantinem, alkaloid muskarin, muskaridin, trimethylamin, neurin, červené barvivo muskarufin a j. Důležitou látkou jest cholin, přítomný též ve tkáních živočišných. Jest do jisté míry pokládán za hormon parasympatického nervstva. Vpraven do krevního oběhu, působí klesnutí krevního tlaku, posléze dráždí a ochrnuje zakončení motorických (hybných) nervů. V malých dávkách povzbuzuje pohyby svalstva žaludku a střev. Tohoto účinku cholinu se užívá v lékařství po dlouhotrvajících narkosách a používá se ve

formě preparátu „Cholinum chloratum“. Muskarin zvolňuje srdečník, působí omamně a stahuje zornici. V lékařství věd. se dosud nepoužívá a rovněž tak i ostatní látky.

Lidové lékařství používá muchomůrky jako léku při padoucnici, zimnici a vně proti píštělům.

V lidovém lékařství se používá jako léku některých druhů pýchavek. (*Lycoperdon*) s plodnicemi kulovitými i hruškovitými, rostoucích na místech travnatých i v lesích. Některé z nich dorůstají značné velikosti. Veškeré pýchavky vytvářejí značné množství spor. Při uzrání bývají tmavých barev a mládež ráda šlape na zralé plodnice, pod nohou praskající, z nichž vylétají spory, jako dým ze střelné zbraně po výstřelu. Některé jsou užívány jako prostředky k odkašlávání, spor se používá k zastavování krve i jako záspyu opružených částí těla.

Velkého významu a užití v lékařství dosáhla paličkovice nachová — (*Claviceps purpurea* Tulasne). Houba cizopasí u nás na travinách, zvláště v klasech žita. Když žito počíná zrátí vytváří houba v klasech zvláštní stadium, vývojový stupeň, růžkovitý útvar, barvy temně fialové, uvnitř bělavé, zvaný námel, svatojánské žito. Jest to tvrdohoubí — *sclerotium* —, určené k přezimování, k přechování houby přes zimu pro rok příští.

Tvrdohoubí obsahuje látky důležité v lékařství a to: kormitin, dráždicí hladké svalstvo a míšní ústředí, zvyšující krevní tlak a ochrnující ústředí dechové. Ergotoxin, stahující cévy a tisící vnitřní krvácení, dále ergoklavin, ergotin, tyramin a j. Námel jako lék byl zaveden do lékařství před rokem 1600 na podkladě zkušenosti, na podkladě vědeckém v roce 1807.

Námelem nastávají otravy a to u dětí, které na toulkách přírodou z neznalosti pojídají „svatojánské žito“.

Pozn. red.: Ve své knížce „Houby v kuchyni“, letos vydané upozornil jsem na význam vitamínů a j. látek v jedlých houbách, i na cenu živé hmoty z hub pro biologickou výživu člověka. Odtud pochází právě i léčivá cena hub, na niž ukazuje lid od dávna ze své vlastní zkušenosti. To vše je zdrojem i velké kuchyňské ceny hub, jež jsou znamenitou pochutinou podporující trávení a životně (biologicky) doplňující běžnou stravu člověka.

Sm.

V. Melzer:

O zrudách hymenia některých hub bedlovitých.

Časopis čes. houbařů již několikrát ukázal na některé anomalie ve vývinu lupenů bedlovitých hub.

Tak na př. roč. VI. (1926), str. 3. přinesl zprávu o muchomůrce růžové (*Amanita rubens*), jejíž lupeny byly roztřepeny v šidlovité ostny, dodávající jejímu hymeniu vzhled hymenia lošákovitých.

Hledali jsme příčinu tohoto úkazu v působení nějakého parazita na vyvíjející se lupeny, ale nenašli jsme ani stopy po jakémkoli cizím pletivu (plísně nebo houby). Ovšem mohly tu snad působiti i bakterie, které našemu pozorování pro svou nepatrnost ušly, ale o tom lze z jistých známek pochybovati.

Jindy jsme měli příležitost pozorovati zvláštní zrůdu pavučince (snad *Cortinarius scutulatus* Fr.), jehož klobouk byl vzhůru ohrnut a lupeny spojeny velmi vysokými příčnými žilkami tak hustě a výrazně, že úplně napodobil klobouk smrže obecného s jeho hlubokými jamkami a ostrými žebry.

Náběh k podobné hypertrofii spojovacích příček a větvení lupenů charakterisuje šterbákovitou odrůdu houby bezmléčné (*Russula delica*, var. *porolamelata*), o níž jsme referovali v tomto ročníku ČCh na stránce 84. I zde příčné žilky, které u normálních jedinců jsou sotva patrné a to jen při úpatí lupenů, vzrostly tou měrou, že vytvořily na některých místech hymenia hluboké a široké pseudopory, připomínající rourky hub hříbových, na př. hříbu dutonohého (*Boletus cavipes* Opat.).

Něco podobného popisuje Jules Favre v nedávném čísle švýcarského časopisu houbařského — „Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde“, XVI. (1903), p. 118—123.

Jde tu o lysivku (*Psilocybe spadicea* Fr.), jejíž plodnice, pozoruhodně veliká, měla klobouk asi 8 cm v průměru. Lupeny její byly netoliko vrásčité, ale po celé délce vysílaly příčné výběžky, z nichž mnohé splývaly s výběžky sousedního lupene, tvoříce dokonale omezené, více méně nepravidelné jamky (alveoly). Jevilo se tudíž toto hymenium jako přechodní tvar mezi bedlovitými a chořovitými.

Autor pečlivě prozkoumal celou houbu mikroskopicky, chtěl poznati příčinu zrudnosti. Shledal, že všechny části rouška, t. j. basidie, cystidy i výtrusy neukazovaly nejmenší odchylky od těchž elementů normální houby. Také v pletivu rouška neshledal ani stopy po nějakém parazitu, neboť všechny buňky byly zcela normální a zdravé. Jedno však jej překvapilo: v framě lupenů a dužině klobouku, hlavně poblíž lupenů, bylo usazeno velké množství malých shluků krystalků šťavelanu vápenatého (oxalat de chaux). V normálních však plodnicích této houby, sbíraných opodál místa, kde vyrostla zmíněná anomálie, podobných krystalků, jakými oplývalo pletivo zrůdy, nebylo vůbec.

A dále. Popisovaná *Psilocybe* vyrostla při úpatí jilmu v jistém parku v Ženevě. Ale nebyla sama; takových zrudných plodnic tam rostlo více a u všech byly nalezeny tyto krystalky v hojně míře. A nejen v houbách v stejnou dobu vyrostlých. Autor je tam sbíral 5. prosince 1929, pak 5. ledna 1935 a 14. listopadu téhož roku.

A všechny stejně zrudné. Z toho soudí, že jde tu buď o parazitism podhoubí (nikoli jen plodnic), čímž

by se vysvětlila i ta okolnost, že všechny plodnice na témž místě vyrostlé, byly jím zasaženy,*) nebo mohlo by tu jít snad i o vliv abnormálně výživné půdy, nač by ukazovalo ono nadměrně velké množství exkretovaných krystalků šťavelanu vápenatého v pletivu plodnic.

Pozn. red.: Poslední náhled autora je pravděpodobně správný. — *Sm.*

R. Beneš:

Russula serotina Quél. — Holubinka pozdní.

Jest to jeden z oněch druhů svízelného rodu *Russula*, který je obtížno určit. Zbarvením klobouku, velikostí, postavou, konsistencí, barvou a tvarem lupenů, jakož i žloutnutím třeně je skoro k nerozzení od holubinky dívčí (*R. puellaris* Fr.). Ani chuť není znakem zcela bezpečným. *R. serotina* je jen v mládí ostrá, dokud se klobouk neroz-



Obr. 8. *Holubinka pozdní* — *Russula serotina*. Orig. R. Beneš.
Arch. ČCH.

vine, později je úplně mírná. Dobrým vodítkem je lokalita: osiky, břízy a dále mdlá a pomalá reakce na fenol a rychlá na Fe ji diferencuje. *R. puellaris* je mnohem ranější, žloutne také na poraněných místech klobouku, čehož u *serotiny* není.

*) Také v našich případech, jak u muchomůrky načervenalé, tak i holubinky šterbákové, všechny plodnice vyrostlé na témž místě vyznačovaly se popsanou anomálií. A bylo těch plodnic muchomůrky na třicet kusů a holubinky šest.

Rozhodující slovo má tu mikroskop: výtrusy značně menší a jiného tvaru než u *puellaris*. Z ostatních drobnohledných znaků jsou to pro *serotinu* užší a kratší cystidy hymeniální a basidie a užší dermatocystidy.

V díle prof. Velenovské „*České houby*“ tato holubinka uvedena není. Na Nymbursku sbíral jsem ji v polesí jizbickém a loučenském, dále v Nymburce ve Wilsonových sadech na ostrově. V Kersku zjistil ji Sýkora.

Klobouk s počátku polokulovitý, pak talířovitý až miskovitý, chudomasý, v mládí bledý se zelenavým odstínem, později v kalných tónech lilákový, machový, zahnědlý, uprostřed vždy sytěji zbarvený, kraj brzy brázděný, 3–5 cm. Pokožka do $\frac{1}{2}$ stupitelná. Lupeny smetanové, široké, zaoblené, nehuště, tenké. Třeň stejnoměrně tlustý, plný, bílý, otláčením žloutnoucí. Houba lehká, křehké podstaty.

V pokožce klobouku kromě normálních hyf veliké množství úzkých, táhlých, 4–6 mm širokých cystid. Výtrusy kapkovité nebo eliptické, jemně zrnité, 6–7.5–(7.75)/5–6 mm (*puellaris* má výtrusy široce eliptické až kulovité 7–9/7–8 mm), v prášku smetanové. Hymeniální cystidy 7–9 mm široké, táhle kyjovité, zhusta v kratší nebo delší stranou zahnutý zoban protažené, žluté. Basidie kyjovité s dlouhými sterigmaty, suakuvlami, 8–10 mm široké. Trama řídká, sferocysty až 50 mm v průměru.

H. Schmidt:

Několik poznámek o vlivu světla na vzrůst hub.

O titulním thematu nacházím v literatuře mně přístupné málo; je-li více ve drahých speciálních publikacích, je mně divné, že se to do knih dostupných amatérské kapse nedostalo. Předpokládám tedy, že v různých těch Annálech, Archivech a Magazinech také není mnoho. A přece musí být každému návštěvníku lesa nebo louky nápadné, že houba se vždy více méně ukazuje pozorovateli tím, že se tlačí do mezery v borůvčí, trávě a jiném okolí, které by ji mohlo skrývat, směrem, kterým v ní jde — obyčejně shora — světlo. Dojem a výraz, že hříbky nebo ryzce se před houbařem „skrývají“, je odvozen z jeho nálady, zvláště umínil-li si nasbírat plný košík těch nejmenších k nakládání do octa.

Že houby se při růstu řídí vlivem světla, platí nepochybně asi o všech houbách, nejen o plodnicích hub vyšších. Fotografoval jsem nedávno velkou kolonii plísňe paličkové; během půlhodinové expozice uhnuly se všechny „paličky“ směrem ven ze stínu objektivní standarty,

který byl celkem slabý a fotografované místo pozorovatelně nekryl. Byly tedy na negativu rozmáznuty ne ve směru souhlasně rovnoběžném, nýbrž všechny souhlasně směrem od středu ke kraji.

Jde-li v tomto případě o růst, není lehké zjistiti; u kloboukatých vyšších hub je to však nepochybné. Houba snaží se vynéstí výtrusorodnou vrstvu za světlem do takového stupně tepla a sucha, a do takové výšky, aby odpařující výtrusy byly co nejdéle rozšiřovány vzduchem, než se jednou ze svých polovin náhodně přilepí ke druhému jim totému živlu, vodě, případně také k substrátu, na který jej proudění vody, způsobené jednak vlivem tíže, jednak povrchovým napětím může zanéstí. Výtrusy plovou: zachovávají tak styk po jedné straně se vzduchem, po druhé s vodou, a to s nadbytkem obou, klíčení nastává asi až při určité snížené míře vlhkosti při vhodné teplotě vlivem dráždidel ze substrátu. (Příště dokončení.)

Dr. F. Smotlacha:

Význam hub a jak jich možno užití.

Význam hub pro člověka je veliký. Proto jsou hojně sbírány. V tomto směru vynikají právě Čechy a Morava, kde možno zvláště mluvit o velkém jejich hospodářském významu.

Houby jsou sice hlavně jen pochutinou, ale působí velmi příznivě na zlepšení výživy a užitečnosti našich jídel. Houbový, dobře připravený pokrm, stane se člověku stravitelnějším a prospěšnějším. Některé houby, na př. hřibovité, mají při měkkém a dužnatém stavu svých plodnic i ten význam, že se dužina jejich aspoň částečně ztravuje, poskytujíc vedle uhlovodanů a tuků i bílkoviny. Ze značného množství bílkovin, které houby obsahují, ztravuje se ovšem jen malá část. U jiných druhů hub, zvláště tužších a pak také u hub sušených uplatňují se hlavně jen látky kořenné pro chuť a vůni. I kdyby nebylo pravdou, jak se někdy tvrdí, že houby jsou masem našeho lesa a že maso dovedou nahraditi, přece jejich užitkový a hospodářský význam je velmi značný. Mohli jsme to pozorovati za světové války. Tehdy byl opravdu v mnohých případech nahrazován nedostatek masa houbami. Chudší jídla: brambory, kroupy a p. se tehdy houbami obohatila, zhodnotila, stala chutnějšími, stravitelnějšími, hodnotnějšími. Mnoho lidí tehdy si velice vážilo hub, sbírajíc je pilně. Houbařství praktické se za války všeobecně rozmohlo jak u nás, tak i v cizině. U nás přibilo zejména těch sběratelů hub, kteří mimo houby všeobecně sbírané, zvláště mimo hřiby, sbírali také jiné druhy. V jižních Čechách byly hledány na př. všechny houby, jak v lese rostly



Obr. 8a. *Zelinka, zelánka čili strnádky* (*C. equestre* L.). Roste pod borovicí pozdě na podzim. Voní po mouce. Jedlá chutná houba našich lesů. Kreslil Kučera. Archiv ČCH.

a zasílány do Vídně, kde byly prodávány na trzích. Často to vedlo k otravám, neboť byly tehdy sbírány s houbami jedlými i jedovaté. Houbařství za války se u nás tak zavedlo (konal jsem sám r. 1917 osm kursů a výstav houbařských), že mohla být hned po válce (roku 1919) založena v Praze Česká mykologická společnost (na podkladě „Mykologického kruhu“ či „Kruhu českých houbařů“ roku 1910 seskupeného), která hned ve svém začátku měla přes tisíc členů a Časopis českých houbařů čili Český mykologický sborník, který měl zprvu na tisíce odběratelů. Houbařské kursy, přednášky a výstavy konané mnou v Praze od roku 1910, měly tehdy a mají dodnes úhrnem na statisíce návštěvníků. V celku se tento zájem o houby během doby o něco zmenšil, ale dnes (roku 1939) vrací se v plné síle. Tak může zmíněný časopis houbařský vycházeti již v XIX. ročníku. Od roku 1910 existuje také v Praze pod mým vedením bezplatná houbařská poradna, která vyřídila za tu dobu tisíce zásilek a donášek.

I dnešní hospodářský význam hub je velmi značný. Naše trhy mají nyní mnohem více druhů hub nežli před světovou válkou. Miliony do roka utrží se za houby na našich trzích, za miliony posílá se jich v posledních letech do ciziny a za značné miliony se jich spotřebuje v domácnostech. Ovšem, že ještě za miliony hnije hub v lese.

Při tom chci upozorniti na zajímavý zjev.

Houby totiž za války nahradily do velké míry drahá cizí koření, která byla k nám dovážena a kterých se nyní v našich kuchyních skoro nepoužívá. Před válkou každá polévka byla žlutá od šafránu, vonná od zázvoru, nového koření a pod. Dnes však houby v tomto případě nahrazují cizí produkt a nahrazují jej jistě dobře, jsouce po této stránce mnohem cennější (zdravější a člověku chutnější), Vzpomeňme, že houby obsahují i vitaminy.

Dnes ovšem používáme hub různým způsobem. Především hub čerstvých, jež dáváme do polévek a omáček, jež smažíme, do jídel připojujeme, jako řízky obalujeme, dáváme do kysela atd. Pak ovšem ještě houby sušíme, do soli, octa a tuku nakládáme atd. I extrakt a vývar možno z nich pořizovati. Známe na 500 druhů jedlých hub u nás rostoucích, jež řadíme do šesti tříd všeobecné (hospodářské a kuchyňské) hodnoty hub.*)

Zajímavo je, že v Čechách a na Moravě, a to právě v krajinách obydlených Čechy, je houbařství rozvinuto nejvíce z celé Evropy a z celého světa nejvíce pěstováno. Lid zde zná a sbírá nejvíce druhů hub. V tomto směru jsme na prvním místě ve světě, stejně jako je tomu, pokud se týče odborné znalosti hub u naší inteligence. Je zajímavé, že jsou celé velké kraje v Evropě i v sousedství Čech a Moravy, kde hub vůbec neznají a nesbírají. Ani hřibů ne. Každoročně vypravují naši přátelé, jak zjistili ve Štýrsku, Tyrolích, Švýcarsku, Alpách francouzských a jinde, že tam sice roste spousta hřibů, ale že nikdo si jich nevšímá, často ani v tamních hotelích nedovolí jim je připravovati. V Anglii, Holandsku, Švédsku, Norsku i v Dánsku rostou spousty jedlých hub a nikdo jich nesbírá. Ve Francii, kde od dávna kuchařské umění velice kvetlo, znají hlavně jen pěstované žampiony a lanýže, za něž tržní doma i v cizině miliony franků. Jinak sbírá se tam málo hub a málo se jich na trzích prodává. V Německu jsou místa, kde se hub sbírá hojně, ale místy je také málo znáji. V Americe prodávají hlavně houby sušené. I od nás se tam dovážejí. Tamnější lid však houby nezná a nesbírá, stejně jako v Anglii.

Čechy a Morava vůbec vyvážejí mnoho hub, zvláště sušených, avšak mnoho i čerstvých. Jsou to zejména lišky, které šly dříve z Čech do ciziny v celých vagonech. Aby se mohly kupovati levně, říkalo se při nákupu, že se z nich vyrábějí barvy. Avšak není tomu tak. Rozvážely se po velikých městech ciziny i dále na západ Evropy a prodávaly v lahůdkářských obchodech.

*) O tom jedná knížka: Smotlacha: „Houby podle své hospodářské a kuchyňské hodnoty.“

Ing. V. Sak:

Jarní výstavy ČMS.

Česká mykologická společnost s Časopisem čes. houbářů pořádala jako každý rok, také letos svou jarní houbářskou výstavu v rámci hospodářské výstavy v Praze. Houbářský stánek byl umístěn v pravém křídle průmyslového paláce tak výhodně, že nemohl uniknouti pozornosti žádného návštěvníka. Zájem o houby byl zcela mimořádný; před stánkem se stále kupili návštěvníci, prohlízející si jednak vystavené houby, jednak vyvěšené obrazy hub a k nahlédnutí vyloženou houbář. literaturu.

Celkem bylo vystaveno 82 druhů hub, z nichž bylo 32 druhů hub čerstvých a 50 exsikátů ze sbírek mykolog. společnosti. Z jarních hub dlužno uvést 4 druhy smrží, 3 druhy ucháčů, destici chřapáčovou, penízovku jedlou, strmělku červokořenou, májovku a její žlutou odrůdu, podtrnku a hloženku, hřib májový, šupinovku rannou a kržatku průsvitnou. Vystavena byla také penízovka sametonohá, která je vlastně houbou zimní (od října do dubna). Z druhů rostoucích po celou sezonu to byly 4 druhy třepenitek, opěnka, špička polní, 3 druhy hnojníků, slzeč-ník třaslavý, štitovka jelení, 2 druhy pečárek, choroš šupinatý a zimní a helmovka narostlá. Exsikáty patřily převážně do rodu chorošů.

Jarní houby jsou širšímu obecenstvu dosud málo známe; tak na př. mnozí návštěvníci doznali, že vidí smrže a ucháže po prvé ve svém životě. Jiní nevěděli, že jsou jedlé a litovali, že je v lese rozkopávali. Mnohý z návštěvníků se dotazoval, zdali vystavené jarní houby jsou čerstvé, t. j. letošní neb jsou-li to snad houby preparované pro sbírky. Je dosti lidí, kteří nechťejí ani věřit, že houby rostou již na jaře!

Přehojné dotazy z řad obecnstva se týkaly hlavně otázky, jak lze rozeznati jedovaté druhy hub od podobných jedlých, na př. hřiba satana od jedlých modráků, muchomůrku bílou či jarní od jedlé pečárky atd. Pozornost vzbudil také pestřec obecný, lidmi mylně za lanýž považovaný. Choroš šupinatý byl od mnohých považován za „medvědicí“, t. j. za lošáka jeleního. Zájem byl také o opěnku, jednu z našich nejchutnějších polévkových hub a návštěvníci se dotazovali, zda-li ji nelze zaměnit s nějakou jedovatou houbou. Všechny tyto dotazy byly ochotně zodpověděny funkcionáři Čes. mykolog. společnosti, kteří se na výstavě střídali. Houby opatřili členové ČMS, zvláště předseda dr. Fr. Smotlacha.

Letošní jarní výstava hub přispěla opět značnou měrou k rozšíření znalosti hub; vždyť téměř každý návštěvník obohatil své vědomosti o celou řadu jedlých druhů hub a odnesl si poučení o tom, jak se vyvažovatí záměny hub jedlých za jedovaté.

Společnost obdržela od pořadatelstva dva diplomy: jeden za úspěch výstavy po stránce praktické (houby jako potravina), druhý za úspěch odborný a vědecký (literatura).

Celková účast na houbářské expozici na Hosp. výstavě činila na 200.000 osob. Tím dovršila se celková účast na výstavách ČMS od roku 1910 včetně včetně těchto jarních výstav na 2 miliony osob (z toho na 1.900.000 osob zúčastnilo se houbářských výstav, uspořádaných od roku 1910 předsedou společností Drem Smotlachou).

Pozn. red.: Vysvětlení na výstavě čteným zájemcům podával po celé její trvání místopředseda ČMS p. Ing. V. Sak.

Ing. Václav Sak:

Otravy vláknici Potouillardovou.

Z darmstadtského časopisu „Zeitschrift für Pitzkunde“, roč. 1938 se opět dovidáme o nové těžké otravě vláknici Potouillardovou čili načervenalou (Inocybe Patouillardi Bres. = lateraria Ricken), která se stala koncem května 1937 v Maďarsku. Ošetřující lékař dr. Joh. Kausz v Budapešti zjistil u pacienta tyto příznaky: Nevolnost za 2 hodiny po

jídle, tlak krevní 70, puls 36, absolutní cyanosis bez bolestí, vědomí nezkalené, úplný kol'apsus, pocení, slinotok, nutkání k zvracení. Pacient byl blízce smrti, ale druhý den se stav jeho zlepšil.

Škoda, že ve zprávě není uvedeno, za jakou jedlou houbu byla tato vláknička považována.

V Německu vláknička načervenalá zavinila již často těžké, ba i smrtelné otravy, tak na př. v červnu 1912 (Kl. Rhein u Sensburgu), v červnu 1916 na 3 místech (Aschersleben, Göttingen a Gross-Kreuz), v červnu 1919 (Mnichov) a v červnu 1932 (Göttingen). Tyto otravy byly zpočátku připisovány vláknici mohutné (*Inocybe frumentacea* Bres. ex Bull. = *Inoc. jurana* Saccardo 1887), ale tato jedlá houba je charakterisována zejména svojí barvou hned v mládí ryšavě fialovou, na temeni klobouku temně fialovou, stářím hnědě rezavějící, kdežto vláknička načervenalá je napřed bílá a pak cihlově červená. Bresadola, který napřed popsal její depauperatní formu pod jménem *Inocybe rhodiola*, ji pak připojil k druhu *Agaricus frumentaceus* Bull., druhu to pochybnému, který byl vykládán autory různým způsobem a který je lépe úplně opustiti.

Mykolog L. Finke, jenž řídí houbářskou poradnu v Göttingenu, vyslovuje politování nad tím, že dochází k záměnám májovek, sadovek a pečárek s vláknici načervenalou na vzdor tomu, že denní listy často upozorňují na jedovaté houby, tedy i na tuto vláknici a na dobu jejich výskytu. Vysvětluje to tím, že ve starších houbářských příručkách o této vláknici není ani zmínky. Totéž platí i o naší literatuře, bohužel i o té novější, s výjimkou publikací Čes. mykologické společnosti. Tak na př. prof. dr. Smotlacha varuje před vlákn. načervenalou v brožurách: „Otrava houbami a jak jim předejít“ a „Jedovaté houby“. Také Sborník Č. mykolog. společnosti věnoval již dvakrát (roč. XVIII. a XIX.) místo článkům o této nebezpečné houbě a jejím fotograf. obrázkům.

U nás, pokud je mi známo, nebyla dosud zjištěna žádná otrava vláknici načervenalou; přes to nebude na škodu, upozorníme-li na tuto nebezpečnou houbu. Roste již od května v našich lesích a parcích pod buky, lipami a duby na travnatých místech.

Dr. Alb. Pilát.

O houbě Shiitake, kterou Japonci a Číňané uměle pěstují.

Podobně jako u nás pěstujeme uměle žampiony, Japonci a Číňané pěstují dřevní houbu, jež japonsky nazývá se Shiitake (*Cortinellus Shiitake* P. Henn.). Jest to sice jediná houba, která ve východní Asii jest pěstována, za to však její hospodářský význam pro Japonsko a Čínu jest dosti veliký. Dupont odhaduje cenu v roce 1876 vypěstovaných plodnic v Japonsku na 1,200.000 franků. V roce 1891 bylo dle Costantina vyvezeno plodnic za 1,455.617 franků. Pěstuje se také v Číně, avšak v menším měřítku a proto dováží se sem z Japonska ve značném množství. Japonské jméno Shiitake složeno jest ze dvou slov a sice „take“, což znamená houba a „shii“ — tak nazývá se japonsky strom *Passania*, na němž tato houba roste. Dohromady znamenají tedy tato dvě slova „houba rostoucí na *Pasanii*“. Číňané nazývají tuto houbu „Ko-Ko“ nebo také „Hoang-Mo“. Shiitake jest vlastně hlíva — *Pleurotus*. Klobouk její jest excentrický, dosti nepravidelný, obyčejně čokoládově hnědý. Lupeny bělavé. Třeň jest bílý a dosti flustý.

Houba pěstuje se na špalcích dřev některých listnatých stromů, jež jsou asi 1.5 m dlouhé a 5—15 cm tlusté. Nejčastěji používá se dřeva *Pasania cuspidata*, dále kaštanu jedlého (*Castanea vesca*), buku (*Fagus silvatica*) a různých dubů (*Quercus serrata*, *Q. glandulifera*, *Q. acuta*, *Q. dentata* a jiných). Jinak možno ji dle Costantina pěstovati také na dřevě Magnolie. Dle Duggara roste nejlépe na habru (*Carpinus laxiflora*) a na dubu žlázkonosném (*Quercus glandulifera*). Takto nařezané špalky infikují se myceliem této houby buď tak, že dřevo poraní se zvláštním kladivem, nebo se nebozezy navrtá a do prasklin a děr vlévá se voda s výtrusy nebo vpraví se do nich kaše z rozdrceného dřeva (trouchnivého), které mycelium již obsahuje. Infikované kmeny postaví se na stinném místě, nejlépe na okraji lesa a to buď rovně nebo složí se křížem nebo šikmo. Infikování provádí se z jara nebo na podzim, v kteréžto době také objevují se plodnice, protože mycelium nejintenzivněji roste. Infikované kmeny počnou roditi plodnice teprve po dvou letech a rodí pak 4 až 5 let. Shiitake pokládána jest v Japonsku za nejušlechtlejší jedlou houbu. Možno ji lehko sušiti a jest i potom pěkně aromatická. Protože v severním Japonsku pěstuje se tato houba za celkem stejných klimatických podmínek jako jsou u nás, bylo uvažováno také již o tom, zda by nebylo možno zavést její kulturu i u nás ve střední Evropě. Ovšem pěstování její by mělo u nás jen tehdy význam, kdyby bylo možno pěstovati ji v uzavřených místnostech, aby bylo možno plodnice její uvést na trh v době zimní nebo časně jarní. Pokusy v tomto směru počal konati ve Vídni Dr. Fritz Passecker a uveřejnil o nich zprávu v časopisu *Die Gartenbauwissenschaft*, díl 8, sešit 2, str. 359—364. (Kulturversuche mit dem japanischen Shiitake oder *Pasania-pilz*.) Obdržel výtrusy z Japonska od prof. Kondo a vypěstoval z nich v laboratoři mycelium, které nasazovalo i plodnice. Na základě svých pokusů došel k poznání, že bylo by možno pěstovati tuto houbu u nás i v uzavřených místnostech neodvisle od doby roční. Světla není k vytváření plodnic zapotřebí a také teplota může značně kolísati. Vedle pokusů v laboratoři pokouší se pěstovati i plodnice ve větším měřítku na dřevech. Zda s úspěchem, pozná se teprve po dvou letech — tuto dobu totiž potřebuje mycelium, než počne plodnice nasazovati.

Dr. Jan Šedivý:

Které houby si nejvíce cením.

Počínám oněmi houbami, které mně nejlépe chutnají.

Do polévky: smrže, májovky, špičky, pečárky, muchomůrka růžová, hříby (hlavně klouzky), mlženky;

do omáčky: kotrče, kuřátka, smrže, ryzce, stroček kyjovitý, hříby, pečárky, zelenky;

ke smažení: muchomůrka růžová, hříby, lišky, holubinka nazelenavá, májovky, mlženky, zelenky, havelky, čirůvka nahá, čirůvka klubčítá, slizák, václavky, pečárky, bedly, stroček kyjovitý.

Veškeré tyto houby ke smažení nejlépe připravití ve směsi.

Vedle toho jsou velice dobré ku smažení smrže a křápáče zamíchané s vejci a koprem;

k nakládání do octa: ryzce, václavky, hříby, havelky, mlženky a zelenky.

Chtěl bych se ještě zde zvlášť zmíniti o mlžence „Clitocybe nebularis“, která u nás na bohdanečsku roste na podzim ve velkých masách a kterou připravujeme na všechny možné způsoby a vždy chutná dobře. Nejlépe chutná ve spojení s druhými podzimními houbami, tedy: václavkami, zelenkami, havelkami a čirůvkou nahou. Upozorňuji také na kotrč a kuřátka, které pokládám v omáče za nejchutnější houby vůbec. Též lanýž bílý je velmi chutný do omáčky, ale nutno jej nakrájetí velmi jemně, poněvadž jinak zůstává tvrdým.

Jakožto salát připravené lišky mohou rovněž doporučiti. Tyto se nejprve normálně odusí, pak ještě horké zalijí octem a olejem, proklepou a nechají vystydnout; posypou se pak trochu rozkrájenou syrovou cibulkou, podávají jako salát, vedle bramborového neb hlávkového.

Pozn. red.: Žádám všechny přispívatele listu, aby nám poslali podrobný přehled podle svého vlastního uvážení. I čtenáři — praktičtí houbaři pošlete!

Fr. Šmarda:

Balsamia fragiformis Tul. — Balsamovka jahodovitá.

Při sběru drobných hub terčeploдных (Discounpetes), kdy sběratel je nucen pořádně ohnoutí záda a skloněn při samé zemi, prohrabává hromady roští, neb obrací lesní hrabanku a pod., objeví se nám leckterá zajímavá houba, po níž jsme se přímo nepídili. Tak pro drobnost neb skryté stanoviště bývá přehlíženo mnoho hub, které platí za vzácnost jen proto, že je sběratelé nedovedli objeviti.

Při podobné příležitosti jsem našel 9. července t. r. na Čebínce u Tišnova balsamovku jahodovitou (*Balsamia fragiformis* Tul.).

Balsamovka jahodovitá patří k houbám lanžovitým. Plodnice je kulovitá, velikostí malého lískového ořechu neb jahody obecné, kterou připomíná tvarem i barvou. Světlečervenohnědá peridie je pokryta temněji zbarvenými, tupě kuželovitými bradavkami. Na spodu plodnice je dobře vyvinutý chomáč mycelia. Gleba je masitá, voskovitá, žlutobílá, prostoupena okem dobře viditelnými nepravidelnými dutinami. Stěny komůrek jsou pokryty hymeniem. Parafysy válcovité, dole bohatě rozvětvené, 3—5 mm silné. Vřeska vejčitá, hruškovitá s dlouhou stopkou, 25—35 mm široká, 40—65 mm dlouhá (beze stopky), často pře-



Obr. 9. Výtrusy *balsamovky jahodovité* (*Balsamia fragiformis* T.).
Kreslil Šmarda. Archiv ČCH.

sahují parafysy. Spory široce oválné, bezbarvé, hladké, průhledné s jednou centrální velkou kapkou a několika malými na pólech. Obsah jemně zrnitý. Velikost: 16—27 mm dl., 12—18 šir. Houba ostře páchne acetylenem, zápach je cítiti již z větší vzdálenosti. Hnědočervená peridie, hustě žebrovně strupatě bradavčitá, ostrý nepříjemný zápach, hladké eliptické spory dobře tuto houbu charakterisují. Rostla ojedinele v lese převážně listnatém (buk, habr, klen, dub, borovice), mělce v půdě bohaté trouchem na podkladě vápenném.

Hollós udává naleziště z bukových lesů u Brašova, dále z Francie, Německa, Anglie.

Literatura: Dr. Hollós Lažlő „Fungi Hypogaei Hungarice“, G. Lindau „Die mikroskopischen Pilze“.

Frant. Šmarda.

Dr. P. Bohuslav:

Jak se dá hadovka upravit k jídlu.

V květnovém čísle ČCH (číslo 1—3, roč. XIX., str. 39) jsem referoval o nechutném houbovém jídlu z hadovky, připraveném jejím vařením. Hadovka (*Ithyphallus impu-*

dicus Fr.), takto připravená, je značně tvrdá a má odpor-
nou příchut' po nezralých makovicích. Ani naložením do
octa se chuť mnoho nezlepší. Zároveň jsem čtenářům při-
slíbil, že vyzkouším, zda-li se dá hadovka chutněji upra-
vit smažením na omastku (bez předchozího vaření).

Po vyzkoušení mohu nyní říci, že smažením na omast-
ku se dají mladé hadovky (dokud jsou ještě ve „vajíčku“)
plně využít jako velmi chutné a momirádně jemné
houby. Při této úpravě zcela zmizí jak zatvrdlost, tak i ma-
ková příchut' a celé houbové jídlo nabude příjemné chuti
po smaženém rybím nebo račím mase. Houbová chuť se
téměř ztratí.

Úprava je jednoduchá. „Vajíčko“ hadovky se omyje
a opatrně se z něho sloupne bílá povrchová blána tak,
aby rosolovitá vrstva zůstala na houbě. Houba se rozpůlí,
případně, je-li větší, rozkrájí se na více řízků. Pak se říz-
ky potrou celé ponechaným rosolem, posypou trochou soli,
pepře a muškátu, po případě se ještě pokapou citronovou
šťavou obalí se strouhanou houskou (vajíčka není třeba)
— ale být může) a pekou se několik minut na másle nebo
na jiném obvyklém omastku.

Kdo jednou takto upravenou hadovku ochutná, jistě
ji pak trvale zařadí do svého seznamu bedlivě sbíraných
hub.

Dr. Fr. Smotlacha:

Činnost zahrádkového odboru ČMS.

Zahrádkový odbor ČMS zabírá houbaře a přátele hub,
kteří mají v lásce zahradu vůbec, ať ovocnou, zelinářskou,
či květinovou. Samozřejmě, že houby zde vždycky musí být,
ať již je pěstujeme, či pouze na zahradě i mimo zahradu
sledujeme. Členové zahrádkového odboru ČMS mají tedy
veliký program pro svoji činnost, zvláště když uvážíme, že
vedoucí odboru, autor tohoto článku pěstuje i zahradu bio-
logickou, staraje se v ní o biologickou stravu člověka a pěst-
tuje i a studuje léčebné rostliny.

Zahrádkový odbor ČMS žádá všechny čtenáře ČČH,
aby se přihlásili za členy odboru. Členství je bezplatné. Při-
hlášky učiňte korespondenčním lístkem, při čemž sdělte,
která zahrada (zahrádka) a obor vás nejvíce zajímá (ovoc-
ná, zelinářská, květiny, houby, léčebné rostliny, strava bio-
logická atd.).

Hniloba ovoce je, jak jsem zjistil již v letech 1900 až 1910, je nejškodlivější chorobou, napadající naše ovocné zahrady a sady. Nic se od té doby nezměnilo. I dnes, jako tehdy, napadány jsou všechny naše ovocné stromy touto hnilobou, neboť nic se proti této chorobě našeho ovoce a ovocného stromoví ničeho neučinilo. Ba, zdá se dnes, že za těch čtyřicet let, co tuto chorobu sleduji, silně jí přibýlo na znamení, že se proti ní ničeho téměř nečiní. Sbíráme ovocné stromy proti puklici, mšicím, chráníme je proti hmyzu, ale proti hnilobě ovoce, způsobené *Monilií* činí se jen málo. Zde by měla být učiněna náprava.



Obr. 10. *Muchomůrka načervenalá*, „Masák“ (*Am. rubescens* Fr.).
Výborná. Archiv ČCH.

Chrousti vyskytli se letos (1940) v některých krajích Protektorátu opravdu ve spoustách a způsobili zde veliké škody. Pozoruhodným zjevem byla skutečnost, že se neobjevili najednou, jako jiná léta, t. j. asi uprostřed května s trváním dvou až tří týdnů, nýbrž, že trvali od konce dubna do začátku července, t. j. téměř deset týdnů. Tak tomu bylo na př. na Královéhradecku. Domnívám se, že to bylo způsobeno tuhou zimou a studeným, vlhkým jarem. Lidé na venkově tvrdili, že chrousti, kteří se objevili na konci dubna a na začátku května, zalezli pro zimu zpět do země a později teprve znovu vylezli. To sám potvrditi nemohu. Myslím však, že země, jsouc letos hluboko promrzlá, zadržela chrousty a vypouštěla je postupně, jak rozmrzala. Tím někteří vylezli dříve a jiní (z větší hloubky nebo ze stínu) později.

Čmelák zachránce. Pěstuji na zahradě fazole a hrách. Letos jsem zjistil, že kdyby nebylo čmeláků, bylo by lusek

fazolí a hrachu mnohem méně, neboť většina července a srpna byla chladná a zamračená nebo pršelo. Včely po většinu dnů nelétaly vůbec. Květy fazolí a hrachu byly oplodněny pouze čmeláky, kteří snesou daleko více chladno a lítají po květech i když je zamračeno. Jen jim třeba děkovati, že letos hrách a fažole se urodily. Avšak čmeláků, jak jsem zjistil již roku 1910 a jak jsem psal již ve „Vesmíru“, stále více u nás ubývá, neboť je mimoděk huben. Již od roku 1910 volám marně po jeho ochraně. Měl by být chráněn, neboť je svrchovaně užitečný a jeho hubením vznikají značné škody.

Dr. F. Smotlacha:

Několik sdělení o houbách.

Námeli věnuje ČČH svou pozornost od začátku, pokládajíc jej za houbu, významnou v lékařství a farmatologii. Letos se podařilo autorovi tohoto článku vzbudit akci pro sběr námelu v hospodářském družstvu Mykona v Praze. Námel je cennou drogou, obsahující mnoho léčivých látek, třeba v základě jedovatých. Přineseme o námelu zajímavý a vědecký článek od dr. Zadiny. Jsme zvědaví, zda našeho podnětu bude dobře využito a námel, dosud jako jedovatý odpaděk žita u rolníků, mlynářů a rolnických skladističů, bude odevšad shromážděn a jako léčebná surovina náležitě využit.

Špičku obecnou, májovku a václavku obecnou pěstují na své zahradě již 20 let s úspěchem. Špičky rostou mi tam asi v deseti kruzích, májovky ve třech a václavky, které jsem vypěstoval na několika pařezích, rostou mi zde každý rok.

Světélkující pařezy. Nechal jsem k vůli odkopkům pařezy ze silně namrzlých špendlíků a švestek po několik let na své zahradě. Zapomnělo se na ně a shnily. Letos jsme je vykopali a tu některé, zvláště z vlhka, silně světélkují. Musím prozkoumat, zda to světélkuje podhoubí václavky, nebo světélkující bakterie.

Kukmák okázalý — *Volvaria speciosa* za letošního jara 1940 byl poslán a donesen do poradny Časop. čes. houbařů a ČMS. nejméně pětkrát. Rostl patrně letos v květnu a červnu roztroušeně všude v zelinářských zahradách a to nejen v okolí Prahy, nýbrž i jinde v Čechách a na Moravě. Tak zaslán byl poradně odbor. školou hospodářskou v Dol. Kralovicích 17. VI.

Kukmák okázalý jest sice jedlý, ale k jídlu sbíratí jej nedoporučujeme, neboť se může snadno zaměnit se smrtelně jedovatou muchomůrkou bílou či hliznatou — *Amanita alba* Sm., *virosa* Fries, *verna* Bull., jež u nás roste ve dvou formách, od sebe odlišných.

Jaké houby rostly v červnu 1940? Z jarních nalezeny byly ještě májovky, sadovky a šupinovka ranná. Z podeštných byly to běžné lysivky, hníky, kropenatce, třepenitky atd. Hojný byl hřib dubový (*B. reticulatus* Sch.). Místy rostl křemenáč březový, kovář, poddoubník (*B. subtomentosus* L.). Z holubinek na př. namodralá, osmahlá. Z ryzců ryšavý, jehož výzkyt ukazuje na vlhké počasí a chladné noci. Z muchomůrek rostla šedá a růžovka, z ostatních hub objevila se hadovka, čechratka, špičky česnekové a obecné, kukmák okázalý, pestřec dubový, pýchavka dlabaná, atd. atd.

Červenec 1940 zprvu měl houby čistě letní, později pro časté deště a pozdního léta. Hub rostlo jen velmi málo, také na trzích byly sporé a drahé. Hlavně rostla liška. Na hrázi rybníka pod Zámečkem rostl hojně *B. reticulatus* — hřib dubák.

Muchomůrka citronová.

Do houbařského článku ve Večerním Českém Slově ve čtvrtek 29. srpna 1940 vloudily se rychlostí repertérovou některé nesprávnosti, z nichž jistě nutno opravití sdělení, že Dr. Smotlacha dokázal neškodnost muchomůrky „růžové“. Ve skutečnosti tu jde o jiné dvě muchomůrky a to o muchomůrku červenou a citronovou, které dříve byly pokládány za smrtelně jedovaté, kdežto muchomůrka růžová čili narůžovělá jest mnou dávno k jídlu doporučována. Avšak dokázal jsem, že muchomůrka červená je v malém neškodná a jen ve větším množství opojně jedovatá, což potvrzuje i literatura, neboť na Sibiři i někteří národové červené muchomůrky jedí a používají jako prostředku opojného. Snědl jsem také 1 až 2 plodnice několikrát za syrova i uvařené a zjistil jsem, že nijak nepůsobí nepříznivě. Jiný postup byl u muchomůrky citronové, dříve zahrnované pode jméno muchomůrky hliznaté a pokládané za smrtelně jedovatou. Mně se tolik podařilo zjistiti, že je naprosto neškodná. Nejprve to bylo jednoduchým úsudkem. Zjistil jsem, že v době, kdy tato houba nejvíce roste, t. j. na podzim, nepřiházejí se žádné otravy toho druhu, jak jím byly přičítány, kdežto v době, kdy tato houba roste jen zcela málo, t. j. v srpnu, jsou otravy toho druhu na denním pořádku. Je to zajisté proto, že v srpnu rostou nejhojněji, ač ovšem celkem vzácně, obě naše nejedovatější houby, t. j. muchomůrka zelená a bílá, které se sbírají záměnou

za zelánky, zelené holubinky a za žampiony, a po jejichž požití lidé umírají. Po této logické úvaze bylo možno již muchomůrku citronovou zkoušet a jíst beze škody.

Různé zprávy.

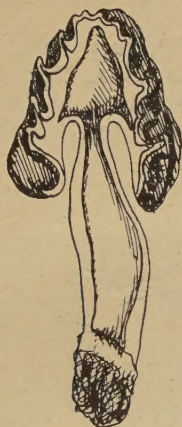
Úmrtí. Dne 13. srpna t. r. zemřel v Českém Brodě ve věku 81 roků redaktor, spisovatel a historik p. Josef Miškovský. Řadu desetiletí vydával časopis „Naše Hlasy“ a stál v popředí všeho dění jak politického, tak hospodářského a kulturního v celém širém Podlipansku. Všude se projevovala jeho činnorodá iniciativní činnost. Není proto divu, že když v desátých letech začal se u nás, především zásluhou tehdejšího průkopníka mykologie p. Jana Bezdědky, projevovati zájem o houbařství, zasáhl i tu účinně. Jsa zainteresován, požádal p. prof. dr. Fr. Smotlachu, aby v Českém Brodě uspořádal výstavu hub s týdenním kursem a tento ochotně vyhověl. Jako člen okres. výboru sjednal, že kurs a výstava byly pořádány pod záštitou Česko-brodského okresu a docílily velikého úspěchu jak ohledně návštěvy, tak propagačního výsledku. Vyzval také známé houbaře z povolání, aby pro výstavu sbírali houby a tak s námi počínajícími amatéry se podařilo snést asi 250 druhů hub. Největšími pracovníky výstavy byli učitelé z celého okresu česko-brodského, kteří rovněž spolupracovali. Zejména byl to řídící učitel Moravec z Poříčan a jeho syn Jan Moravec, rovněž učitel a j. Výstava se konala v polovině září 1910 v Sokolně v Čes. Brodě a byla v každém směru zdařilá. Mohu snad říci, že její úspěch podnítil p. prof. dr. Smotlachu, aby pořádal kursy a výstavy další a po jich zduaru a stále se šířícím zájmu o houby, že přikročil k založení nejprve (1910) k založení, „Kruhu (kroužku) českých houbařů“ a později „Časopisu českých houbařů“ a České mykologické společnosti a došlo tak k velikému rozmachu české mykologie. Dlužno tedy památky p. redaktora Josefa Miškovského vděčně vzpomenouti i v časopise houbařském.

Jar. Sýkora.

Znalci hub (miníme zde houby velké, pro člověka případné jako část jeho stravy upotřebitelné), nemohou býti teoretikové, kteří o houbách jen čtou, ale v přírodě hub neznají. Studium hub vyžaduje neustále práce praktické, t. j. podrobně je sledovat v jejich podobě i životě. Pak teprve jim rozumíte, ale zároveň vždycky poznáte, že je znáte jen nepatrně.

Všichni čtenáři ČČH, navštivte výstavu hub ČČH a ČMS, která se koná od 1. do 30. září 1940 na Slovanském ostrově. Všichni doneste nebo pošlete houby! Několikrát,

neboť výstavu třeba neustále obnovovati. Pozvete a pošlete na výstavu také všechny známé. Učitelé a profesori, přiveďte nebo pošlete své žáky! Školy mají vstupné na výstavu velmi snížené (50 hal. a nemajetní zdarma).



Obr. 11. *Smrž obojetná* (*Morchella hybrida* Pers.). Jedlá. Arch. ČCH.

Smotlachovy mykologické přednášky ČMS v měsíci září budou se konati (první ve středu 11. IX.) od 7. hod. v přednáškové síni dívčího reálného gymnasia Krásnohorská v Praze II., Lazarská. Pro účastníky obou výstav houbařských budou konány zvláštní přednášky se světelnými obrazy, vždy v úterý večer od 7. do 8. hodin v budově Osvětového odboru města Prahy v Praze II., Štěpánská. První přednáška v úterý 17. září 1940.

Odbočkou hlavní celoprotektorátní výstavy ČMS a ČCH na Slovanském ostrově v září 1940 je výstava hoteliérů na veletržích. ČMS a ČCH spolupracují. Vystavena jsou zvláště hodnotná jídla z hub. Heslo výstavy jest: „Houby ve výživě lidu“.

Okresní osvětový sbor v Uhlířských Janovicích pořádá ve dnech 20. a 21. července 1940 přednášky o houbách v Ratajích na Sázavě a v Uhlíř. Janovicích. Po přednáškách, které proslovil místopředseda ČMS vl. rada Sak, byly určené houby dány do výkladních skříní tamních obchodníků. Celkem bylo demonstrováno přes 50 druhů hub, seesbíraných v rozsáhlých lesích posázavských a pořízeny tak dvě houbařské výstavy. Okresní osvětový sbor si touto akcí získal velikou zásluhu o rozšíření znalostí jedlých a jedovatých hub v nejširších vrstvách lidových. Předsednictvo OOS má v úmyslu na podzim, kdy houby nejvíce rostou, v této propagační činnosti pokračovati.

Ing. V. Sak.

Hlavní výstava ČMS a ČČH letos v září na Slovanském ostrově, trvá celý měsíc. Houby se neustále doplňují, podle toho, jak rostou v přírodě. Proto: kdo chce houby znát, musí navštívit výstavu alespoň dvakrát týdně. Z toho důvodu je vstupné nízké, pouze režijní.

Katalogem na výstavy hub ČMS a ČČH je Smotlachův „Přehled hub“, který většina čtenářů ČČH již má. Čísla, v něm uvedená, jsou napsána na lístečích se jmény hub na výstavních miskách s houbami. Možno jej obdržeti také na výstavě.



Obr. 12. *Mrvel zvoncovitý* (*Panaeolus campanulatus* L.). Jedlý.
Foto Liebl. Archiv ČČH.

Program a postup výstavy ČMS a ČČH je obsažen v tomto dvojčísle ČČH. Jsou to zejména první čtyři články vpředu dvojčísla. Ty jsou věnovány této jubilejní výstavě a výstavám ČMS vůbec.

Bezplatná houbařská poradna ČMS a ČČH přesídlila z venkova do Prahy II., Černá 7a (dr. Smotlacha). Od roku 1910, kdy začala pracovat, vyřídila na 30.000 donášek, dotazů a zásilek a vypravila na 20.000 dopisů.

Zdražení ČČH je naprosto nutné pro všeobecné zdražení všech potřeb k němu. Předplatné činí za rok K 29.—, při upomínkách K 30.— nebo i více podle poštovního na upomínkách. Kdo platí předem nebo hned (do týdne), má slevu na K 25.—.

Knihovna Čes. mykologického sborníku.

(Práce Čes. mykologické společnosti v Praze.)

1. Dr. F. Smotlacha: Přehled hub. II. vydání. Obsahuje 1000 druhů, 135 vyobrazení, 160 stran. Cena K 24.—, vázaný na obyč. papíře K 30.—, vázaný na kříd. papíře K 39.—.
2. Dr. F. Smotlacha (redakce): Sborník mykologický ku počtě šedesátých narozenin univ. prof. Dra Boh. Němce. Stran 64. Cena K 6.—, na křídě K 10.—.
3. Dr. F. Smotlacha: Otravy houbami a jak jim předejít. — 1937 — Stran 48. Cena K 7.50 na obyč. papíře, na křídě K 10.—.
4. Ing. A. Kubík: Jak působí velké houby na půdu v lese. Stran 24. Cena K 4.50, na křídě K 6.—.
5. Josef Mašek: Život a mykologické dílo J. V. Krombholze. Stran 16. Cena K 4.50.
6. Dr. F. Smotlacha: Přednášky a stati ze života a významu hub. — 1937 — Stran 48. Cena K 7.50 na obyč. papíře, K 10.— na křídě.
7. Smotlacha-Šimr: Klíč evropských hvězdic (Geaster). — 1938 — Stran 24. Cena K 7.50 na obyč. papíře, na křídě K 10.— společně s čís. 8. Obě práce dohromady 48 stran.
8. Dr. F. Smotlacha: Vyšší houby a zelené rostliny (Jejich poměr). — 1938 — Stran 24. Cena K 7.50, na kříd. papíře K 10.— společně s čís. 7. Obě práce dohromady 48 stran.
9. Dr. F. Smotlacha: Proč někdy vyšší houby vytvářejí najednou spousty plodnic, plodnice obrovské a pod. — 1938 — Stran 20. Cena K 7.50, na křídě K 10.— společně s číslem 10 a 11. Celkem 48 stran.
10. Dr. F. Smotlacha: Příspěvky ke studiu hub hřibovitých. — 1938 — Stran 14. Cena K 7.50, na kříd. papíře K 10.— společně s čís. 9 a 11.
11. Dr. F. Smotlacha: Další práce ku poznání vyšších hub. — 1938 — Stran 16. Cena K 7.50, na kříd. papíře K 10.— společně s čís. 9 a 10.
12. Dr. F. Smotlacha: Jedovaté houby. II. vydání opravené a rozšířené. II. serie, 1938. Stran 34. Cena K 3.—.
13. Dr. F. Smotlacha: Houby pražských parků a zahrad (v tisku).
14. Sak, Smotlacha, Sobotka: Poznejte lépe houby. Stran 32. K 3.—.
15. Dr. F. Smotlacha: Houby v kuchyni. Stran 32. K 4.50.

Kdo chceš znáti u nás rostoucí houby:

1. Staň se odběratelem ČČH („Časopisu českých houbařů“ čili „Č. mykologického sborníku“), který vychází již ve XX. ročníku a vychází ve 4—5 sešitech o 2—3 arších s četnými velmi případnými obrázky. ČČH jest školou a učebnicí pro houbaře začátečníky i pokročilé, všichni téměř naši znalci hub děkují za svoje vědomosti velmi mnoho i ČČH. Předplatné roč. K 29.—, kdo platí předem nebo hned, platí se slevou K 25.—. Starší ročníky ve větším počtu možno obdržeti se slevou (jednotlivě za starou cenu). Dopíše na adresu: Dr. Frant. Smotlacha, Praha II., Černá ul. 7a.
2. Odebeř celou knihovnu Č. mykol. sborníku (viz výše).
3. Staň se členem Čes. mykologické společnosti v Praze (pořádá houbařské kursy, přednášky, vycházky, výstavy atd.).
4. Posílej houby určovat do „bezplatné houbařské poradny“ (vede od r. 1910 Dr. F. Smotlacha, Praha II., Černá ul. 7a.

Návštěvníkům houbařské výstavy České mykologické společnosti a Časopisu českých houbařů doporučujeme, aby výstavu tuto navštívili několikrát, neboť čerstvé houby se neustále vyměňují a hlavně také novými druhy doplňují. Kdo chce poznati naše houby, musí výstavu navštívit několikrát. Proto bylo stanoveno také jen nízké (jen režijní) vstupné. K informaci slouží toto číslo Časopisu českých houbařů, stojí K 5.— místo K 8.—. Přečtete si je pečlivě. Jako katalog výstavy slouží Smotlachův „Přehled hub“. Na výstavě stojí K 22.— místo K 30.—.

Noví odběratelé ČCH platí předplatné K 29.—; zaplatí-li do týdne, pak mají slevu na K 25.—.

Houbařské výstavy České mykologické společnosti a Časopisu českých houbařů jsou důležité kulturní podniky českého národa, jež dosud nemají nikde rovných. Výstavy hub v cizině trvají většinou zcela krátce, obsahují 200 až 300 druhů hub a konají se občas během let. Naproti tomu pražská výstava koná se každoročně již po 30 let a v posledních letech trvá 5—7 týdnů, při čemž se v ní vystřídá 800—1000 druhů postupně, jak rostou.

Houbařská výstava na Slovanském ostrově je tedy výstavou jubilejní. Jubilejní je i proto, že je právě stou výstavou předsedy České mykologické společnosti Dra F. Smotlacha, který začal organizací 4 výstav houbařských roku 1910 a pokračuje v nich každoročně. Letos organizoval houbařskou výstavu jarní na výstavě hospodářské a v září mimo výstavy hlavní na Slovanském ostrově ještě houbařskou výstavu hoteliérů na podzimním veletrhu v Praze.

Odbočkou hlavní celoprotektorátní výstavy ČMS a ČCH na Slovanském ostrově v září 1940 je výstava hoteliérů na veletrzích. ČMS a ČCH spolupracují. Vystavena jsou zvláště hodnotná jídla z hub. Heslo výstavy jest: „Houby ve výživě lidu“.

Hlavní výstava ČMS a ČCH letos v září na Slovanském ostrově, trvá celý měsíc. Houby se neustále doplňují, podle toho, jak rostou v přírodě. Proto: kdo chce houby znát, musí navštívit výstavu alespoň dvakrát týdně. Z toho důvodu je vstupné nízké, pouze režijní.

Katalogem na výstavy hub ČMS a ČCH je Smotlachův „Přehled hub“, který většina čtenářů ČCH již má. Číslo, v něm uvedená, jsou napsána na lístcích se jmény hub na výstavních miskách s houbami. Možno jej obdržeti také na výstavě.